



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL TULUMBASI

<https://www.posta.com.tr>

2,5 su bardağı un
2 su bardağı su
2 çay bardağı Hindistan cevizi
5 adet yumurta
1 çorba kaşığı buğday nişastası
2 çorba kaşığı irmik
1 su bardağından iki parmak eksik tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
2 su bardağı sıvı yağ - kızartmak için
Şerbet için:
3 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için, su ve şekeri karıştırıp kaynatın. Limon suyunu ekleyin, soğumaya bırakın.

Bir tencereye su, tuz ve tereyağını koyun. Yağ eriyene kadar karıştırın.

Sıcak suya, unu ekleyin, karıştırarak 5 dakika pişirin. Ocağı kapatın ve sürekli karıştırarak ılınmasını sağlayın.

Yumurtaları hamurun üzerine teker teker kırarak iyice yedirin.

İrmik, nişasta ve Hindistan cevizi ekleyin, karıştırın. Hazırladığınız hamuru mutfak poşetine koyun ve sıkarak için ucunu kesin. Yağı tencereye koyun ve çok kızdırmadan, hamurları uzun uzun şekil vererek kızartın. Ilık şerbetin içine atın.

